



Carciofi ripieni

Sfoggia i carciofi, elimina le foglie esterne (le più dure), taglia via il gambo e, con un coltello spuntali. Allarga leggermente le foglie e mettili in una ciotola con acqua e succo di un limone. Prepara il ripieno con il pane grattugiato, l'aglio tritato, sale, pepe, prezzemolo tritato e tanto olio q.b.

Riempi i carciofi con l'impanatura preparata. Ponili in un tegame di misura con poco olio, aggiungi 2 bicchieri d'acqua, un cucchiaino di dado granulare e fai cuocere, coperto, per circa 30-40 minuti. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia





[Read More](#)
